SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-625-95123-4-1 (2.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 2

KAYNAK ESERLER: 28

ÇORUM'DAN YEMEKLER

SELMA GÜRSEL

2. CİLT

ALFABETİK DİZİN

G-L HARFLERİ ARASI

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN 978-625-95123-4-1 (2.c)

TAKDİM

Bir kitabın doğması, o kitabı yazmaya kalkan kişinin amacına ve bilgi birikimine göre değerlendirilmesi uygun olarak görülmelidir.

Elinizde bulunan bu çalışmanın sizlere ulaşması için günlerini veren bu çabası için şükranlarımı sunarken, bu çalışmada da benim ufacık bir katkımın da bulunması beni bahtiyar etmiştir.

Bu çalışma ile sizlerde bazı bilgileri edinmiş ve faydalanmış olarak uzun yılların birikimlerinden aydınlanacağınızı göreceksiniz.

Bilgi; yazılmadıkça kaybolmaya açık birikimlerdir. Her insan bir kitaptır; onu okumamız gereklidir.

Tanımadığımız ve anlamadığımız kişiler hakkında nasıl kararlar veremezsek; bir çalışmayı da incelemeden, okumadan karar veremeyiz.

Mahmut Selim GÜRSEL

Selma GÜRSEL

1954 tarihinde Çorum'da doğdum. Babamın adı Mustafa Kurşuncu, annemin adı ise Memnune Kurşuncu idi. Ben ailenin 2.çocuğuyum. Annem17 çocuk içinde bizim yaşamamızdan dolayı el bebek, gül bebek büyüttü. İlkokulu Çorum eski ismi Yirmi Yedi Mayıs İlkokulunda 1966 tarihinde bitirdim.

16 16ylül 1973 tarihide Mahmut Selim Gürsel ile evlendim. Ankara'ya gelin gittim. Okumayı çok seviyordum. Bol bol kitap okur, kendi kendimi yetiştirmeye çalışırdım. Beyimin tayini nedeni ile 6 sene sonra doğmuş olduğum şehre geri geldik.

1994 tarihinde beyim emekli olunca beraberce 1995 tarihinde Hacca gittik.

1996 tarihinde eşim "1997 ÇORUM" adlı çalışması için benden geleneksel yemeklerimizi yazmamı istedi. Bende anneme ve diğer büyüklerime

danışarak ismi geçen kitapta Çorum'a ait yemekleri derledim. Ayrıca kap kacak, giyim ve kuşam bölümüne eşime yardım ettim. Yemek bölümü aceleye geldiği için ölçülerini yazmaya fırsat bulamadıysan da beyimin terfikiyle "ÇORUMLU 2000 Aylık Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi"nde aylık olarak o yemekleri ölçülü olmak üzere yayınlıyorum.

1998 tarihinde beyim Gürsel Yayınevini açtı. Ona elimden gelen manevi destekte bulundum. Halen derginin çıkması için elimden gelen desteği vermeye çalışıyorum. 2001 yılında eşimin "Çorumlu Teke Tek 1. ve 2. El Reklam ve Tanıtım Gazetesi"nin çıkması için yardımda bulunuyorum.

2005 1 Ocak tarihinde ÇORUM YEMEKLERİ isimli kitabım yayınlandı. ÇORUMLU 2000 Dergisinde yemek tarifleri yazıyorum. Yayınevimizin basılmış ve sanal yayınlanmış dergilerinde yazıları bulunmaktadır.

Mahmut Selim GÜRSEL

1947 tarihinde babamın subay olarak bulunduğu Erzurum'da bir at arabasında doğum evine giderken doğmuşum. Babam Eminsu Ali Rıza Gürsel, annem ise Fahriye hanımefendi idi.

İlkokula İskenderun'da başladım. Ankara' da bitirdim. Ankara Yenimahalle Ortaokulunun birinci sömestrsinde babamın emekli olmasından dolayı 1960 yılında Çorum'a gelince Atatürk Ortaokuluna devam ettim. Babamın "oku da oğlum ceketimi satar seni okuturum" diyerek bana yaptığı nasihatleri ters tepki yaptı, okumuyorum diyerek okulu birinci sınıfta bıraktım. Marangoz çırağı olarak Azmi Başar ustanın yanına girdim. Askere gidene kadar ustanın yanında çalıştım.

1967 tarihin de askerlik dönüşü, Ankara Emniyet Müdürlüğüne teknisyen olarak göreve başladım.

Ortaokulu dışarıdan 2 yılda bitirdim 1972 tarihinde

Polis Memuru olarak Ankara'da çeşitli şubeler ve karakollarda çalıştım. 16 Eylül 1973 tarihinde Selma (Kurşuncu) Hanımefendi ile evlendim.

1978 yılında ayında naklen Çorum İl Halk Kütüphanesine Memur olarak geçtim.

Dışarıdan Çorum Ticaret Lisesini iki yılda bitirdim. Kendi kendime Osmanlıcayı öğrenmeye uğraştım, Hat sanatı ile biraz ilgilendim 150 ye yakın Ser levham var, Çorum Güzel Sanatlar Galerisinde

ve Kütüphane salonlarında bu levhaları sergiledim.

03. 08. 1988 tarihinde İl Halk Kütüphanesi Müdür yardımcılığına atandım.

1990 tarihinde kütüphanelerdeki kitapların tasnifi ile ilgili 10 yıllık bir araştırmamı "Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) "kitap haline getirip Kültür Bakanlığına sundum. Kitabımdan Türkiye'deki bütün kütüphanelere dağıtılmak üzere 1000 adet satın aldılar.
1993 yılında Türkiye'deki bütün kütüphanelerde bulunan " El Yazması" kitapların Ankara Milli Kütüphanesine

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

toplanma kararı veren Kültür Bakanlığına karşı Çorumlu hemşerilerimi haber dar ettim, mahalli radyodan ve gazeteler ile parti il Başkanlarını ile Millet Vekilimiz Adnan Türkoğlu ve Belediye Başkanımız rahmetli Turan Kılıççıolu' nun destekleri ile el yazma kitaplarımızın Çorum' da kalmasını sağladım!

Açık öğretim için üniversite sınavlarına girip kazandım. İkinci sınıfta iken 25 Nisan 1994 tarihinde Tatvan Bitlis'e Müdür olarak tayinim çıktı, tayin edildiğim yere gitmeyerek emekliliğimi istedim. İlkokul sıralarında okuyarak pilot olmanın düşlerini kurardım. Bu hayalim gerçekleşmedi. Şu anda emekli memurum.

Marangozluk, oymacılık, Polis Memurluğu, Memurluk ve idarecilik yaptım. Her çalıştığım meslekte çeşitli önemli olaylar oldu ise de son çalıştığım kurumda bence; en önemli bir hatıramı anlatmak istiyorum: Kütüphanedeki çalışmalarım ve " El Yazması Kitaplar"ın Çorum'da kalması için verdiğim çabalar neticesinde Bitlis Tatvan'a tayin edilme olayım beni çok yıktı. Fakat bu üzüntümün boş olduğunu zamanla gördüm. Rabb'imin izni ile Hacca gitmek nasip oldu, iki kitap daha yayımladım ve elinizde bulunan bu derginin

çıkmasına vesile oldum. Mesleklerin insanlara sağladığı maddi avantaj olarak, evinizi geçindirecek, namerde muhtaç etmeyecek avantajından başka, manevi olarak; izin yaptığınız işlerle ilgili karşılaştığınız problemleri değerlendirirseniz avantajların neler olabileceğini hayat okulundan öğrenmiş oldum.

Yazı yazmaya beni kimse teşvik etmedi Kütüphane için hazırladığım kitap beni yazmaya teşvik etti. Yazılarım mahalli basında yayımlandı. Yazılarımdan dolayı bir ödül almadım; fakat kitapları ve bu dergi benim için en büyük ödüldür.

İdealim: Çorum'a tam teşekküllü bilgisayar ortamında bir kütüphane kazandırmaktır. Bu idealim yüzünden tayinim çıktı. Yayımlanmış dört çalışmam bulunmaktadır. Bunlar:

" Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) ",

"Çorum'da Yatan Meşhur Yatırlar",

Bakanlığa sunulmuş; "Alfabetik Türk ve Yabancı ÇORUMLU 2000 YAZARLARI Fihristi" ve "Ne Nerede Başlıklı Arama Fihristi" basım için hazır beklemektedir. Yazılarım daha çok araştırma dalı ile makale türüdür.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Tiyatro çalışmalarım, şiir ve hikâye denemelerim bulunmaktadır.

Benim okuyucularıma diyeceklerim şudur ki. Doğru bildiğiniz konuları savunun. Bu savunmanız size belki tepkiler getirecektir. Bu tepkileri inceleyerek doğru olup olmadığını araştırın.

https://gurselyayin.com corumlu2000@gmail.com

DİKKAT! BU BİLGİ TELİF ESERİDİR!
Hukuka, Yasalara, Telif ve Kişilik Haklarına saygılı olmayı amaç edilmiştir!
Gizlilik şartları, Telif Hakkı Mahmut Selim GÜRSEL adına tüm hakları saklıdır. Hazırlayan Mahmut Selim GÜRSEL yazışma adresi corumlu2000@gmail.com
BİLGİ PAYLAŞILDIKÇA KIYMETİ ARTAR!

ALAFABETİK DİZİN

Taktim
Selma GÜRSEL
Mahmut Selim GÜRSEL
GÜL BURMA ÇORUM BAKLAVASI
HAMSİ FIRINDA
HAMUR AŞI
HAMUR AŞI YUMURTALI
HAS BAKLAVA
HASIDA
HAŞHAŞLI ÇÖREK
HAŞLAMA ET YEMEĞİ (YAHNİ)
HAŞLAMA ET KABURGA
HAVUÇ TURP KARIŞIK SALATA
HEDİK (BULGUR)
HELİSE
HELLE AŞI (UN HELLESİ)
HELVA İRMİK
HELVA KARA ÇUVAL
HELVA UN
HOŞAF KAYSI
ISPANAK PASTIRMALI MIHLAMA
ISPANAK YEMEĞİ

ISPANAKLI PİDE (PANCARLI)
IZGARA
IZGARA PALAMUT
İLİŞKİR SUCUK (ETLİK ÜRÜNLERİ)
İMAM BAYILDI (KARNI YARIK)
İRMİK HELVASI
İRMİK TATLISI REVANİ
İSKİLİP CA TORBA PİLAVI
İŞKEMBE ÇORBASI
İŞKEMBE TUZLAMA
KABURGA HAŞLAMA
KABAK DOLMASI
KABAK KÖFTESİ (MÜCVER)
KABAK YEMEĞİ
KADAYIF BURMA TEL
KADAYIF EKMEK
KADAYIF FİNCAN
KARA BAKLA ZEYTİNYAĞLI
KARA ÇUVAL HELVASI
KARA PEKMEZ YAPIMI
KARIŞIK HAVUÇ TURP SALATASI
KARNIBAHAR KIZARTMA
KARNIBAHAR YEMEĞİ

KARNIYARIK (İMAM BAYILDI)
KATIKLAŞ (TOYGAAŞI-SÜZME YOĞURT AŞI
KATMER
KAYKANA
KAYPAK AŞI
KAYSI HOŞAFI
KAYSI REÇELİ
KAVURMA SAC
KAVURMA PATLICAN
KAZAN MANTISI
KELE
KELE COŞ
KEŞKEK
KETE
KIRMIZI DOMATES ÇORBASI
KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI
KIYMALI PİDE
KIYMALI PİDE EV YAPIMI
KIZARTMA EKMEK
KIZARTMA KARNIBAHAR
KIZARTMA PATATES
KOLAY KAŞARLI ÇÖREK
KÖFTE KURU
KÖFTE SULU

KÖLEMEZ (SASAK BEYNİ)
KÖME PEKMEZ YAPIMI VE ÜRÜNLERİ
KÖPOĞLU KÖPEK SALATASI (PATLICAN SALATASI)
KURU FASULYE
KURU FASULYE PİYAZ
KURU KÖFTE
KURU MANTI
KURUTULMUŞ BİBER DOLMASI
KURUTMA PATLICAN VE BİBER
KUŞ BURNU PERVEDE
LAHANA ÇIRPMASI BULGUR PİLAVI
LAHANA DOLMASI

GÜL BURMA BAKLAVA ÇORUM BAKLAVASI

MALZEMESİ: 700 gram hası,4 yumurta,1 yemek kaşığı sirke,üç yemek kaşığı yoğurt,bir tutam tuz,1 kilogram su,1 kilogram buğday nişasta,1 kilogram toz şeker,leblebi kadar limontuzu

Normal bir tepsi sarığıburma için yedi yüz gram birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su,dört adet çiğ yumurta kırılarak bir yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt ilave edilir ve bir tutam da tuz ilavesiyle kulak memesi katılığında hamur yoğrulur.

Hamur yoğrulduktan sonra bir miktar dinlendirilir. Dinlenen hamur ersinle yumurta büyüklüğünde yumak tutularak nemli bir bezin altında yufka yazılana kadar bekletilir.

Gülburma hamur ok ile yazılır. Yazılan yufkaların ince olmasına dikkat edilir.

Hamur yazılırken nişasta serpilerek yapışması önlenmelidir.

Yazılan yufka kuru ve temiz bir bez veya çarşafın üzerinde nemini alana kadar kurutulur. Kurutulan yufkalar on beş santim erinde kesilirler.

Kesilen şeritlerin üzerine kıyılmış ceviz içi serpilir. İçi kıyılmış ceviz serpilen şeritler uzunlamasına dörde katlanır, katlanan şerit ucundan sarılarak rulo yapılır ve altı tuzsuz tereyağı iye yağlanmış tepsiye düzülür. Tepsi dolunca üzerine eritilmiş tereyağı ekilerek fırında kızartılır.

Kızartılan sarığıburmanın üzerine kestirilmiş şeker şerbeti ekilir.

Dikkat edilecek husus sarığıburma sıcaksa,şerbet soğuk olmalı, sarığıburma soğuksa şerbet sıcak olmalıdır.

Şeker kestirilirken ufak bir parça limontuzu atılır iyice kaynatılmalıdır.

Soğuyan sarığıburma servise hazır olur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAMSİ FIRINDA

1,5 kilogram hamsi
3 adet orta boy patates
2 İstenirse 2 baş kuru soğan
Bir miktar tuz
2 fincan zeytinyağı

Hamsiler başları ve içleri ile kılçıkları alınarak bir kaba konulur. Bu kaba konan hamsiler bol su ile yıkanarak süzgece alınarak suyu süzülür.

Ayrı bir kapta soyulan patatesler soyulduktan sonra kangal halinde dilimlenir. Bol su ile yıkanarak bir tarafa konulur. İki baş soğan doğranarak kangal halinde doğranır.

Bir fincan zeytinyağı veya sıvı yağ tepsiye dökülerek fırının tepsinin her tarafı yağlanır.

Yıkanan balık ve patates ve soğana istenildiği kadar tuz serpilir. Patates ve soğanlar tepsinin altına düzgünce sıralanarak ve hamsiler eşit olarak tepsiye döşenir. Hamsilerin üzerine bir fincan yağ gezdirilerek kızdırılmış fırına sürülür. Önce sulanan hamsi bir miktar zaman sonra suyunu çekerek kızarır.

Kızartılan hamsi istenirse tabaklara paylaştırılarak servis yapılır. İsteyenler limon sıkarlar.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

HAMUR AŞI

MALZEMESİ: 1,5 bardak un, 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek,1 Su Bardak Kesilmiş Hamur (aş için),3 su bardak ,1 kaşık tereyağı,bir yemek kaşığı kuru nane,bir miktar kırmızı biber,1 bardak yoğurt,iki diş sarımsak.

1,5 Su bardağı un katıca yoğrulur. Hamur oklava ile üç milim kalınlığında açılır. Açılan hamurun arasına biraz un serpilerek oklavaya sarılarak bıçakla oklavanın üzerinden kesilir. Kesilen hamur altı milimetre kare şeklinde kesilerek bir tarafta kurutulmaya bırakılır. (Hamur daha önceden yapılan başka bir hamur işi zamanında da yapılmış olabilir,kurutularak saklanır, sonradan aş içinde kullanabilirsiniz)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAMUR AŞI YUMURTALI

3 bardak un
3 yumurta
1 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Kırmızı biber
Tuz

3 bardak un bir miktar tuz ile soğuk su ile katıca yoğrulur,

Oklava ile 2 milim kalınlığında açılır. oklavaya açılan hamur üzerine hafif un serpilerek oklavaya sarılır üsten bıçak ile oklava hizasından hamur kesiler.

Açılan hamur 1 santim uzunluğunda kesilerek tekrar bir santim genişliğinde üçgen halinde kesilir.

Bir miktar hamur kurumaya bırakılır.

Tencereye bir litre su konularak kaynatılır.

Kaynatılan suya bir miktar tuz atılarak hamur içine atılarak pişirilir.

Pişen hamur süzgeçte süzülür ve bir soğuk su ile hamur aklı başına gelsin diye konulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

2 su bardağı yoğurt bir kapta iki diş sarımsak döverek karıştırılır ve pişmiş hamura katılır

Bir tavada iki veya üç yumurta tereyağı ile pişirilir Üzerine nane ve istenilirse pul biber dökülerek pişirdiğimiz hamuru içine konularak tencerede karıştırılır ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAS BAKLAVA ÇORUM BAKLAVASI

MALZEMESİ: 3kilo gram hası,4 yumurta,1 yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt, bir tutam tuz,1 kilogram su,1 kilogram buğday nişesta,1 kilogram toz şeker, leblebi kadar limontuzu

Normal bir tepsi baklava için üç kilo birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su,on adet çiğ yumurta kırılır,2ir yemek kaşığı sirke, dokuz yemek kaşığı yoğurt ,bir tutam tuz ilave edilerek hamur kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Bu hamurun bir miktar dinlendirilmesi gerekir.

Hamur yazılırken ok’a yapışmaması için ev nişastası serpilir.

Hamur ersinle kesilerek yumurta büyüklüğünde yumak tutularak temiz ve nemli bir bezin altına yazılması için bekletilir. Baklava hamuru ok ile açılır. Yufkaların mümkün olduğu kadar ince yazılmasına dikkat edilmelidir. Hamur yazılırken ok’a yapışmaması için nişasta serpilir.

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya çarşafın üzerine kurumaya bırakılır. Bir miktar nemi çekilen

yufkalar atı yağlanmış tepsiye tek tek serilirken her kat arasına eritilmiş tuzsuz tereyağı ekilir.

Otuz yufkadan sonra bol miktarda kıyılmış ceviz konularak tepsinin tamamına yayılır.

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya çarşafın üzerine kurumaya bırakılır. Bir miktar nemi çekilen yufkalar atı yağlanmış tepsiye tek tek serilirken her kat arasına eritilmiş tuzsuz tereyağı ekilir.

Üzerine tekrar otuz yufka konularak baklava tamamlanmış olur. Tepsideki yufkalar dilimlenerek üzerine kaşıkla eritilmiş tereyağı ile yağlanır. Kızartılan baklavanın üzerine kestirilmiş şeker şerbeti ekilir.

Dikkat edilecek husus baklava sıcaksa, şerbet soğuk olmalı, baklava soğuksa şerbet sıcak olmalıdır. Şeker kestirilirken ufak bir parça limontuzu atılır iyice kaynatılmalıdır. Soğuyan baklava servise hazır olur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

HASIDA

MALZEMESİ: 200 gram buğday nişastası,1 çay bardağı kara pekmez,0,5 (yarım)çay bardağı su,4 yemek kaşığı sıvı yağ.

İstenirse Nişasta ile pekmez yada nişasta şeker başka kapta karıştırılarak karılır.

Tencerede sıvı yağ yağ kızdırılır.

Bu karışım kaşıktan rahatça akacak sıvılıkta olmalıdır. Karışımı eritilen yağın üzerine dökerek topaklana kadar karıştırılır.

Ersinle topaklar küçültülerek sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAŞHAŞLI ÇÖREK

MALZEMESİ: Gerektiği kadar un, maya, yağ ve içine konulacak katkı malzemesi.

Gerekli kadar un ılık su ile yoğrulurken içine gerekli kader maya konulur. Hamurun üzeri örtülür. Bir miktar bekletildikten sonra hamur alınarak istenilen çörek malzemeleri ile bir tepsiye hazırlanır.

Fırına verilerek pişirilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

HAŞLAMA YAHNİ ET

MALZEMESİ: İstenildiği kadar kemikli parça et. Bir miktar tuz, salça, kara biber.

Çoğunlukla düğünlerde pişirilir, evde de belirli günlerde yapılır.

Yemeklik kemikli et yıkandıktan sonra tencereye konulur.

Et kendi yağı ile ateşte bir miktar kızartılır.

Üzerine bir miktar tuz ve salça konulduktan sonra eti örtecek kadar su konularak et pişinceye kadar pişirilir pişirilen et tabaklara konulunca üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAŞLAMA KABURGA

Kasaptan koyun kaburgasının bir tarafını alır.

Kasapta kaburgaların göğüs tarafına gelen kısmın kemiklerden kırdırılır. Sırt ile kalan yer pirzolalık denilen bölüm olup burası 2 şer kalemlik böldürülür.

Eve getirilen pirzolalıklar güzelce yıkanır. Bir tencereye az bir yağ konularak pirzolalıklar hafifçe kızartılır. Üzerine sıcak su konularak kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Bir kaşık domates salçası konulur ve büyük bir domates doğranarak et kısık ateşte pişmeye bırakılır. Su azalırsa sıcak su ilave edilerek et pişirilir.

Et piştikten sonra istenildiği kadar tuz biraz et piştikten sonra konulur. Biraz kaynatılan yemek birkaç dakika dinlenmeye bırakılır.

Pişen et servis edilerek yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAVUÇ TURP KARA LAHANA KARIŞIK SALATASI

2 adet orta boy havuç
1 Orta boy kırmızı turp
3 dal kara lahana yaprağı
Yarım limon
Az miktarda sirke
İstenildiği kadar tuz

Kara lahana yapraklarından ayrılarak güzelce yıkanır. Havuç bir miktar suda bekletilerek dışı iyice temizlenir

Salatada kullanılacak malzeme güzelce yıkanırlar. Havuç bıçak ile kazınır ve rendelenir

Kırmızı turpun kabuğu soyularak rendelenir.

Kara lahana ince ince kıyılır. Kayık tabağa bir sıra havuç, bir sıra turp, bir sira de kara lahana sıralanır. Üzerlerine istenildiği kadar tuz serpilerek limon ve sirke ekilerek servise hazırlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HEDİK BULGUR

1 Bardak Nohut
1 Bartak Kuru fasulye
2 bardak ilaçsız buğday
Bunlar güzelce yıkanarak bir tencereye konulur ve pişene kadar ateş üzerinde durdurulur.
Pişen bulgurun üzerine fındık, badem, ceviz, fıstık ile süslenebilir.
Bu karışım Hıdrellezde ve Çocukları Dişi çıkınca Diş bulguru olarak da bilinir ve bu bulgur soğuk olarak çocuk bir temiz beze utturularak başından bir miktar dökülür.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HELİSE

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 500 gram kemiksiz, yağsız daha eti,500 gram yarma, nane, kırmızı biber 100 gram tereyağı.

Önce yağsız ve kemiksiz dana eti haşlama olarak pişirilir.

Et suyundan ayrılarak bir kapta soğumaya bırakılır.

Ayrı bir kapta ise yarmalar haşlanarak suyu süzülür. Haşlanan yarma ve et büyük bir havana konarak ikisi güzelce dövülerek karıştırılır. Bu bulamacın üzerine biraz et suyu ve tuz konularak bir taşım pişirilir. Yağ tavasında, yağ, nane, kırmızıbiber kızdırılarak tabağa konulan helisenin üzerine dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

HELLE UN HELLEAŞI ÇORBASI (UN KAVURMASI)

Malzemesi 3 kaşık un
Yarım yemek kaşığı salça
8 su bardağı su
1 kaşık tereyağı veya katı margarin
bir miktar tuz bir
miktar kırmızı pul biber

3 kaşık un alüminyum tencereye konularak doğrudan yağsız olarak kısık ateşte devamlı karıştırılarak un pembeleşene kadar kavrulur.

Kavrulan un dinlenmesi için bir kenara konur soğuyan un eleğe alınarak pürtüklermiş unların ayrılması için elenir kalan pürtüklü un kaşık arkası ile ezilerek tekrar elenir. Kavrulmuş un tencereye konulur bir kaba 8 soğuk su bardağı su ölçülü olarak konulur. Su azar azar konularak tencerenin içine konulmuş kavrulmuş un üzerine dökülerek iyice karıştırılarak cıvıltılır ve karışa karıştıra ölçülü su eklenir.

Tencere kısık ateşte devamlı karıştırılarak kaynatılana kadar karıştırılır. Karıştırılırken bir miktar tuz atılır. Devamlı karıştırılmadığı takdirde cıvık un

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

topaklanır. Kaynayan çorba bir kenara alınır.

Bir tavada bir kaşık katı yağ konularak kızdırılır yarım kaşık salça yağda özenir üzerine istenildiği kadar pul biber katılı.

Tencereden servis için tabağa alınan çorba üzerine bu tavada bulunan karıştırılan kaşıkla dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

HELVA İRMİK

125 gram Margarin
250 gram İrmik
1,5 Su bardağı Toz şeker
2 su bardağı kaynar su
150 gram ceviz içi

Yağ tencerede eritilir bir miktar ateşin üzerinde kalan yağın içerisine; ayıklanmış ve doğranmış cevizler konulur karıştırılarak hafif kızartılırlar. 250 gram irmik tencereye konularak hafif kızarana kadar karıştırılır. Kızaran irmiğin üzerine 1,5 şeker ilave edilir, 2 su bardağı kaynar su tencereye konularak tencere karıştırılır.

Kısık ateşin üzerinde bulunan helva tenceresinin kapağı kapatılarak suyu çekene kadar pişirilir pişen helva kaşıkla karıştırılarak servis için tabaklara konulur. Sıcak olarak ve soğuk olarak da yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HELVA KARA ÇUVAL

MALZEMESİ: 2 bardak un,yarım bardak kara pekmez,0,5 (yarım) bardak su

Unu yağsız olarak kısık ateşte bir tavada karıştırılarak kavrulur.

Kavrulan un soğuyunca ince elekten elenir.

Elenen unun içerisine pekmez ve su katılarak elle yoğrulur.

Elde edilen helva yumurta büyüklüğünde elle sıkılarak tabaklara konulur ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HELVA UN HELVASI

MALZEMESİ:3-4 porsiyon-125 gram katı yağ 1 bardak sıvı yağ 2 su bardağı şeker,alabildiği kadar un.

Helvanın meyanesinin tam olması için en önemlisi helva yapılacak olan tenceredir Kalaylı bakır kapta eritilen yağ bakırın kalayını eritir,çelik tencerede ise su konulduğunda kızan tencerede bulunan un hamur olur,emaye tencerede ise un kavrulurken tencereye yapışır. Bu sebeple tencerenin alüminyum olması tercih sebebidir.

Bir püf noktası da katı yağın yanında helvanın daha yumuşak olması için ayçiçeği veya mısır özü yağıda konulması tavsiye edilir.

Tencereye 125 gram katı yağ konularak eritilir, yağın suyun uçması sağlanır, sonra bir su bardağı sıvı yağıda ilave edilir.

Kızdırılan yağa azar azar un konularak devamlı ağaç kaşıkla karıştırılır. Yağın aldığı kadar un ilave edilir.

Un kavrulunca kavrulmuş unun üzerine 2 su bardağı toz şeker konularak kestirilmiş şeker katılır. başka bir tarafta çaydanlıkta su kaynatılarak hazır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

bekletilir. Bu sudan iki buçuk bardak kadarı şekerin üzerine aktarılır ve kaşıkla bir miktar karıştırılır. Meyane topaklanmaya başlayınca kadar karıştırılır.

Karışım bir miktar ateşin üzerinde bekletildikten sonra ocağın ateşi kapatılır ve topaklanmaya başlayınca ateşten indirilir ve servis yapılır.

Şeker yerine bal da konulabilir, bal konulunca bir miktar sıcak su ilave edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HOŞAF KAYSI

Kurutulmuş meyveler veya taze meyveler ile yapılırlar. Bunlar; kurutulmuş vişne, kuru üzüm, kuru incir, kak edilerek kurutulmuş ayva, kaysı, armut, elma gibi meyvelerdir. Mevsiminde taze olarak da yapılırlar. Önce meyveler ılık su ile güzelce yıkanır. Tekrar temiz ılık su ile ıslatılır, bir miktar pekmez ya da şeker ile yıkanan ve temizlenen meyve kuruları pişirilirler.

Meyveler yaş ise, güzelce soğuk su ile yıkanır. Çekirdekleri ayıklanır, büyük meyveler dilimlenir. Ayıklanan meyveler bir miktar şeker veya pekmezle kaynatılır. Hoşaf soğuk olarak servis yapılır. Pilav veya mayalı ile servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ISPANAK PASTIRMALI MIHLAMA

1 kilo ıspanak
100 gram doğranmış pastırma
4 yumurta
İstenildiği kadar tuz ve biber
İsteyen 1 kaşık tereyağı, isteyen 2 kaşık sıvı yağ kullanabilir

Ispanakların kökleri ayıklanarak boy suda dört bey defa yıkanır.

Ispanaklar süzgeçten süzülerek bir bıçakla ince ince kıyılır.

Katı yağ kullananlar tencerenin altına yağı eritir üzerine doğranmış ıspanağı koyarlar. Sıvı yağ kullanılacaksa ıspanakların üzerinden sıvı yağ gezdirilir.

Tencere kısık ateşte kaşıkla beş dakika kadar karıştırılarak suyu çektirilir. Üzerin pastırmalar serilir ve yumurtalar kırılarak üzerlerine istenildiği yada tuz, kırmızı pul biberi dökülerek tencerenin kapağı kapatılır. Yumurtalar katılaşınca "Ispak Mıklama" pişmiş olur. Tabaklara konularak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

ISPANAK YEMEĞİ

250 gram kuşbaşı et
1 kilo ıspanak
1 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 fincan sıvı yağ veya 2 kaşım katı yağ
İstenildiği kadar tuz
1 fincan pirinç
2 diş sarımsak
Bir su bardağı yoğurt

Ispanak güzelce yıkanarak süzülür. Soğan doğranarak yağda et ile birlikte kavrulur. Kavrulan etin üzerine salça konularak ıspanaklar kıyılarak tencereye konulur. Üzerine sıcak su konur istenildiği kadar tuz atılır, ıspanak yemeği pişirilmeye bırakılır. Biraz pişince yıkadığımız bir fincan pirinci üzerine konularak yemek karıştırılır ve pişmesi içen biraz daha ocakta kaynatılır. Ocaktan irdirilen ıspanak yemeği tabağa konulur. Başka bir kapta hazırlanan dövülmüş sarımsaklı yoğurt istenilirse ekilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

ISPANAKLI PİDE PANCARLI

MALZEMESİ: Ispanak, Kıyma,Tuz,Biber

Evde iç olarak kullanılacak ihtiyaç kadar ıspanak ayıklanarak güzelce yıkanır.

Ispanağın suyu çekilince satır ile ıspanaklar kıyılır. Kıyılırken hafifçe sulanan ıspanak biraz kendisini toplaması için yavan bir kapta bekletilir.

Etlik kıyma tekerinden yeteri kadar kıyma alınarak doğranır ve ıspanağın bulunduğu kabın içerisine konulur.

Yeterli kırmızı biber ilave edilerek kıyma, ıspanak ve baharat karıştırılır.

Tuz ayrı bir kap veya kağıt içerisinde tepsinin yanına konulur.

Tuzun karışımının içine konulmaması ıspanağın sulanmasını önlemek içindir.

Karışım Pazar ekmeği yapan fırına götürülür.

Fırında Pazar ekmeği hamuruna konularak fırına sürülür. Fırından çıkan pancarlıların üzerinde bulunan uğralar süpürülür ve üzerleri tereyağı ile yağlanır.

Yayvan sepete konularak eve getirilir, servis yapılarak yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

IZGARA

Bilinen piknik yemeklerinin en kolayı olan tavuk budu, tavuk göğü, tavuk kanadı, balık ve diğer kırmızı etlerin ateş üzerinde kızartılması ile açık havada götürülen diğer sebzelerle yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

IZGARA PALAMUT

Balıklar temizlenerek yıkanır ve kağıt peçetede kurulanır

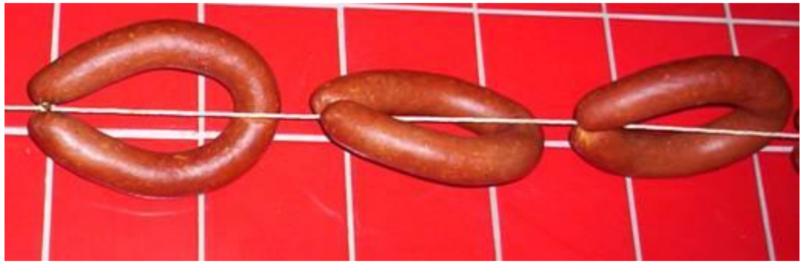
Ateş yakılarak kor haline gelince ızgaraya konulan balıklar kızartılır ve servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

İLİŞKİR(et Sucuğu)

Sucuk yapılacak et için her 5 kiloya 300-400 gram kadar sarımsak ayıklanır. Et sarımsakla beraber kıyma makinesinde çekilir. Çekilen et için kilo başına konulacak baharat aktardan alınarak ete katılarak baharatla birlikte hamur yoğrulur gibi yoğrulur. Yoğrulan et bir gece bekletilir. Yapılacak kadar kurutulmuş koyun bağırsağı ılık suda ıslatılır. Sucuk kıyması bağırsaklara el ile veya et makinesi ağzına takılan huni ile doldurulur. 35-40 santim de bir kesilerek kangal yapılır ,bağırsakların ağzı bağlanarak oklağı ile yassılarak kurutulur. Lazım oldukça da yenilir.



İMAM BAYILDI KARNIYARIK

1 kilo patlıcan 250 gram kıyma 2 orta baş kuru soğan
2 orta boy domates 1 kaşık salça
5-6 adet sivri biber3-5 dal maydanoz
5 çay bardağı sıvıyağı Gerekli kadar tuz ve biber

Patlıcanların başı alınarak aralıklı olarak soyulur. Bir kısmından bıçakla çizilerek arası açılır. Bol suda yıkanarak süzgece alınır tuzlanır ve bir tavaya koyduğumuz sıvı yağ kızdırılarak patlıcanlar kızartılırlar. İyice kızaran patlıcanlar bir kenara alınarak tavaya soğan doğranır ve üzerine kıyma konarak kavrulur.

Kavrulurken yarım kaşık salça konur üzerine doğranan domates ve biber ilave edilir. Biraz kavrulunca ocaktan alınmadan maydanoz ilave edilerek tuz ve biber ilave edilir ve iki üç kere karıştırılarak ocaktan alınır.

Kızartılıp ve karnı yarılan patlıcanların içine bu karışım kaşıkla konulur ve bir tencereye dizilir patlıcanların yarısını kapatacak kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir ve yarım kaşı daha salça ilave edilerek bir miktar pişene kadar kaynatılır sıcak olarak servis edilirler.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İRMİK HELVA

125 gram Margarin
250 gram İrmik
1,5 Su bardağı Toz şeker
2 su bardağı kaynar su
150 gram ceviz içi

Yağ tencerede eritilir bir miktar ateşin üzerinde kalan yağın içerisine; ayıklanmış ve doğranmış cevizler konulur karıştırılarak hafif kızartılırlar. 250 gram irmik tencereye konularak hafif kızarana kadar karıştırılır. Kızaran irmiğin üzerine 1,5 şeker ilave edilir, 2 su bardağı kaynar su tencereye konularak tencere karıştırılır.

Kısık ateşin üzerinde bulunan helva tenceresinin kapağı kapatılarak suyu çekene kadar pişirilir pişen helva kaşıkla karıştırılarak servis için tabaklara konulur. Sıcak olarak ve soğuk olarak da yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İRMİK TATLISI REVANİ

1 su bardağı toz şeker
5 yumurta
5 yemek kaşığı yoğurt
2 Yemek kaşığı eritilmiş katı yağ
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 çay bardağı irmik
5 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İstenirse bir miktar limon kabuğu rendelenir.
Şurup için malzeme
1 kilo toz
5 su bardağı su

Bir bardak şeker plastik derin bir kaba konularak beş yumurta kırılarak mikserle yumurtalar beyazlatana kadar çırpılır.

Çırpılan yumurtalar yukarıdaki miktarı verilen katkılar ilave edilerek bir kaşıkla karıştırılır. Malzemeler iyice karışınca daha önceden hafifçe yağlanmış tepsiye dökülerek fırına sürülür.

Fırında kızardıktan ve piştikten sonra çıkartıla tatlı malzemesi soğumaya bırakılır. Tencereye konulan su ve şeker kaynatılır. Kaynatılan şerbet biraz soğutularak ılık

olarak tatlı malzemesi olan kekin üzerine kepçe ile dökülerek şerbetin çekmesi ve iyice soğumasından sonra tabaklara konularak istenirse Hindistan cevizi istenirse tarçın ekerek yenir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İSKİLİP CA TORBA PİLAV

İskilip'te buna Dolma denilir. İskilip'in en meşhur yemeğidir. Pirinç ayıklandıktan sonra bir saat kadar sıcak suda ıslatıldıktan sonra dolma kazanına tereyağı eritilir ve soğanlar çok az olarak bu yağda kızartılır. Pirince göre su ,yağ konularak haşlanır.

Pişirilecek et burada biraz kızartılır. Etin üzerine temiz bir sacayağı oturtulur. Bu sacayağının üzerine temiz bir tepsi konulur. Yeteri kadar su konulur. Haşlanmış pirinç temiz bir bez torbaya konularak bu tepsinin üzerine konulur. Bu torba et suyu ile temas etmez. Kazanın üzerine kapağı kapatılır. Kapatılan kısım hamur ile sıvanarak az bir kısmı açık bırakılarak buradan buhar çıkmasına müsaade edilir. Kapağın üzerine ağırca bir taş konularak hafif ateşte ağır ağır pişmeye bırakılır. Gece altı yakılan kazan sabaha kadar pişer. Sabahleyin kazan açılır. Etin suyunun buharı ile pilav da pişmiş olur. Servis yapılırken pişen pilav et suyu ile terbiye edilir ve pilavın üzerine pişirilen etler serpiştirilir.

Kaynak İsmail GENÇCAN

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İŞKEMBE ÇORBASI

1 takım koyun işkembesi
2 diş sarımsak
5 kaşık un
2 yemek kaşığı margarin
İstenildiği kadar sirke, tuz, kırmızı biber

İşkembeler alınarak iyice tekrar yıkanarak bir tencereye bölünmüş parçalar halinde 25 dakika haşlanır.

Bir tavada 2 kaşık yağ eritilerek kızdırılır ve içine 5 yemek kaşığı un konularak orta şekilde kızartılarak bir kenara konulur. Haşlanmış işkembeler küçük küçük bıçakla doğranır.

Kavrulmuş un çorbanın yapılacağı tencerede bir miktar soğuk su ile cıvıklaştırılarak pürtükleri gidene kadar suya özenir. Özenen bu unun üzerine doğranmış işkembeler ilave edilir. Ayıklanmış iki diş sarımsak ince olarak tencerenin içine doğranarak istenildiği kadar tuz ilave edilir. Bir miktar ateşte karıştırılan doğranmış işkembe daha önce işkembenin haşlandığı sudan alınarak tencereye konularak karıştırılarak kaynatılır ve tencerenin altı kapatılarak servis yapılır. İsteyen tabağa alınan işkembe çorbasına sirke kırmızıbiber de ilave edebilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İŞKEMBE TUZLAMA

1/2 İşkembe;
İstenildiği kadar Biber,
İstenildiği kadar Tuz
İstenildiği kadar Sirke
Bir-iki diş Sarımsak

Sakatatçıdan alınan işkembe yıkanır, süzgeçten süzülür. Sirke ile güzelce ovularak tekrar yıkanır. Ocağa konularak kısık ateşte 30-40 dakika kaynatılır. Ocak kapatılarak biraz işkembenin soğuması beklenir.

İşkembeler tencereden alınıp 2x2 ebadında kesilerek tekrar tencereye konulur. 20-25 dakika tekrar kaynatılır ve içerisine istenildiği kadar tuz ve biber konularak karıştırılır ve dinlenmeye bırakılarak tencerenin kapağı kapatılarak işkembe ılıyınca tabaklara konularak içine sarımsak, sirke ile servis edilir. Not. Düdüklü ile daha çabuk pişerse de normal pişme kadar leziz olmaz!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KABAK DOLMASI

1 kilo kabak
25 gr orta yağlı kıyma
1,5 su bardağı pirinç
Bir kaşık salça
1 baş kuru soğan
Bir kaşık tereyağı
6-7 dal dere otu
6-7 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
İstenildiği kadar tuz

Kabaklar soğuk su ile güzelce yıkanır. Suyu süzülünce kabak oyacağı ile tırtıllanarak kazınır ve içleri oyulur parmakla oyulan kısımlar hafifçe tuzlanır.

Pirinçler ayıklanarak yıkanır geniş bir kaba konulur. Üzerine kıyma, ayıklanmış kıyılmış dereotu ve maydanoz eklenir, doğranmış soğan ilave edilerek pul biber ve yarım kaşık salçada konularak üzerine tuzu serpilir. Bu karışım yoğrularak oyulmuş kabakların içerisine doldurulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Doldurulan kabaklar tencereye dizilir. Başka bir kapta bir kaşık tereyağı eritilir içine salça konularak sos hazırlanır bu sosu tencerede bulunan dolmaların üzerine dökülür. Hazırlanan sıcak su ile dolmalar kapatılacak şekilde tencereye konularak kısık ateşte pişirilir. Pişen kabak dolması sıcak sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KABAK KÖFTESİ (MÜJVER)

2 adet Orta boy kabak
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 su bardağı un
İstenildiği kadar tuz
İstenildiği kadar baharat
Yettiği kadar tava için yağ

Kabaklar önce güzelce yıkanır ve kabukları bıçak ile temizlenir. Kabaklar rendeden geçirilerek kaba alınır. Üzenine soğan rendelenir istenildiği kadar tuz ve baharat ileve olunur, yumurta kırılarak un ilave edilerek kaşık ile çırpılır.
Tavada kızdırılan yağın içine kaşık ile bu karışım istenilen köfte büyüklüğünde dökülerek kızartılır.
Kızartılan köfte sıcak sıcak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KABAK YEMEĞİ

1 Kilo Kabak
250 Gram kuşbaşı
Bir baş büyük soğan
Bir fincan Pirinç
İstenildiği tadar yağ
Bir yemek kaşığı salça
Pul Biber istenildiği kadar tuz

Kabaklar güzelce yıkandıktan sonra kabukları tırtıllı kazıma veya bıçak ile kazınarak kabuklarından temizlenir ve başları alınarak halka şeklin doğranır.

Tekrar yıkanarak süzülür.

Soğan doğranır ve ateşte ölmek üzere iken kuşbaşı et konularak bir miktar et kavrulur hafif pembeleşen etin salça konularak karıştırılır.

Tencereye yıkanmış kangal kabaklar tencereye konulur. Kabakları örtecek kadar sıcak su konularak tuz, biber eklenir. Bir miktar doğranmış tere otu kokusu koku verir ve pirinç eklenir on dakika kadar ılık ateşte pişirilir.

Sıcak olarak servis edilen kabağın üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KADAYIF BURMA TEL

1 Kilogram tel kadayıf
1 kilo şeker
250 ceviz için
Bir su bardağı sıvı yağ
1 litre su
Nohut büyüklüğünde 1 adet limon tuzu.

Alınan tel kadayıf açılarak yarım saat kadar normal havalandırılır. Ayıklanmış ceviz izi doğranır bir kaba alınır. Kadayıfın döşeneceği tepsinin az bir yağ ile yağlanır. Kadayıf masa üzerine açılır ve içerisine ceviz konularak sigara böreği gibi sarılır. Tepsiye sıra ile düzülerek tepsi tamamlanınca üzerine yağ ekilir ve kızdırılan fırında pişirilir.

Bir tencerede 1 litre su ile bir kilo şeker konularak ateşin üzerinde karıştırılarak şeker eritilir. Kaynayan şeker şurubunun içine limon tuzu atılır bir taşım kaynatılır tencere bir kenara alınır.

Kızartılan kadayıf sıcak ise soğutulmuş şeker şerbeti ekilir. Kızartılan kadayıf soğuk ise kaynatılmış şeker şerbet olarak ekilir.

Bir miktar tepsi soğuyunca servis yapılır.

NATUREL

EKMEK KADAYIF

1 ekmek kadayıfı
1 kilo toz şeker
1 litre su
Nohut kadar iki limontuzu
250 kaymak
İstenirse ceviz ve fındık

Alınan ekmek kadayıfı bıçakla kenarlarında kırmadan ayrılır. Ayrılan bu kadayıf ayrı ayrı iki tepsiye konularak kaynatılan sıcak su yumuşatılır. Kadayıf sıcak suyu emince büyümeye başlar. Kadayıf büyüyünce fazla suyu tepsiden süzülerek kadayıfta kalan fazla suları almak için bezle üzerine bastırılarak iyice suyu alınır.

Suyu alınan kadayıf ikisi üst üste konularak kalın kadayıf tepsisine konur bir kapta hazırlanan ve içerisine limon tuzu konulan şeker şerbeti kaynatılarak ekmek kadayıfının üzerine dökülerek kısık ateşte tepsi çevrilerek pişirilir.

Soğumaya bırakılır soğuyunca bıçakla istenildiği şekilde kesilerek üzerin önce kaymak sonra ceviz veya fındık ekilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EKMEK KIZARTMASI

Bayat Ekmek
Yeterince Yumurta
Yeterince kızartmada kullanılacak yağ

Evde kalmış ve bayatlamış ekmekleri değerlendirecek ve sevilerek kahvaltı da yenilecek bir yiyecektir.

Ekmekler orta kalınlıkta düzgünce kesilir. Bir kapta 3 dilime kadar 1 yumurta 6 dilime kadar 2 yumurta kırılır. Yumurtalar bir çatal ile ak ve sarısı iyice karışacak şekilde çırpılır.

Tavaya kızartılacak yağ konularak kızdırılır.

Bir ekmek dilimi alınarak her iki tarafı bu çırpılan yumurtaya batırılır tavaya konulur ve tavanın aldığı kadar aynı şekilde diğer dilimler çırpılan yumurtaya batırılarak tavaya konulur.

Ekmek kızarınca diğer yüzleri çevrilir ve kızarınca bir tabağa alınarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

FİNCAN KADAYIFI

Yarım Kilogram tel kadayıf
Yarım Kilo şeker
200 ceviz için
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 litre su
Nohut büyüklüğünde 1 adet limon tuzu.

Alınan tel kadayıf açılarak yarım saat kadar normal havalandırılır. Ayıklanmış ceviz içi doğranır bir kaba alınır.

Kadayıfın döşeneceği ısıya dayanıklı cam kaba bir yağ ile yağlanır. Kadayıf masa üzerine açılır ve fincana bir biraz konularak bastırılır yarım fincan olunca istenildiği kadar ceviz konulur ve fincanın üzeri kapanana kadar bastırılır. Fincan cam kaba ters çevrilerek boşaltılır. Cam kap dalana kadar bu işlem yapılır.

Cam kap tamamlanınca üzerine yağ ekilir ve kızdırılan fırında pişirilir.

Bir tencerede 1 litre su ile yarım kilo şeker konularak ateşin üzerinde karıştırılarak şeker eritilir. Kaynayan

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

şeker şurubunun içine limon tuzu atılır bir taşım kaynatılır tencere bir kenara alınır.

Kızartılan kadayıf sıcak ise soğutulmuş şeker şerbeti ekilir. Kızartılan kadayıf soğuk ise kaynatılmış şeker şerbet olarak ekilir.

Bir miktar cam kap soğuyunca servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KARA BAKLA ZEYTİNYAĞLI

1 kilogram kara bakla
1 tane orta büyüklükte soğan
1 fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
İstenildiği kadar tuz.
İstenildiği kadar tere otu

Kara bakla temizleyince ve yıkanır başka bir kapta kararmasın diye soğuk suya konulur.

Zeytinyağı tencereye onur soğan tencereye doğranarak kızarmadan haşlanır, isteyen salça da ilave edebilir, suda bekleyen kara bakla süzgeçten suyu süzülerek, tencereye konulur.

Üzerine şeker ve tuzu ilave ederek dereotunu doğranır, tencereyi kaşıkla karıştırılır. Başka kapta kaynatılan su aktarılır. Pişmeye bırakılır.

Hem sıcak hem de soğuk olarak servis yapılarak yenilir. İsteyen sarımsaklı yoğur ekerek servis yapar.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KARA PEKMEZ:

Olukta çiğnenen üzümden arta kalan posaya cibre denilir. Olukta şırası alınan üzümlerin cibreleri bir kapta alıkonulur bekletilir.

Olukta çiğnenen üzümlerin bitirilince; biriktirilen bu cibreler oluğun konularak oluk içerisine yayılır. Bu cibrelerin üzerine birkaç kova su dökülerek bir gece olukta bekletilir.

Ertesi sabah bu cibre iyice ayakla çiğnenerek oluktan süzülür. Alınan bu ikinci şıra aynen bal başı pekmez muamelesi yapılarak pişirilir. Bu ikinci şıradan yapılan pekmeze kara pekmez denilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KARNIBAHAR KIZARTMASI

1 orta boy karnı bahar
2 yumurta
6 yemek kaşığı un
Tuz
Kızartmak için; margarin 150 gram
1 kase yoğurt

Orta boy karnı bahar kökünden kesilerek bölünerek çiçek gibi çıkarılır, bol su altında yıkanır. Tencereye bir miktar su konularak yarım yemek kaşığı tuz atılır ve karnı bahar kaynayan tuzlu suda haşlanır fazla yumuşatılmaz. Haşlanan karnı bahar süzülür biraz soğumaya bırakılır. Bir kaba kırılan iki yumurta çırpılır ve bir kaba da un konulur.

Bir tava da eritilen yağ kızınca soğuyan karnı bahar önce yumurtaya bölenedir una batırılarak tavaya konulur. Karnı baharlar kızartılır.

Kızartılmış karnı bahar istenirse sıcak sıcak servis yapılır. İsteyenler düz yoğur veya sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KARNABAHAR YEMEĞİ

250 Gram Kuşbaşı
1 kilogram karnıbahar
1 Adet Kuru Soğan
1 kahve fincanı sıvıyağı
1 yemek kaşık salça
4 diş soyulmuş sarımsak
İstenildiği kadar kırmızı pul biber
İstenildiği kadar tuz

Karnabahar bıçakla iri parçalara bölünür. Bol suda yıkanarak süzgeçte süzdürülür.

Yağı tencereye koyarak üzerine soğan doğranır. Kuşbaşı et konulur bir kaşık salça ilave edilir haşlanana kadar ocakta kısık ateşte kavrulur.

Haşlanan etin üzerin karnıbaharlar düzgünce konulur. Karnıbaharı örtecek kadar sıcak su konulur üzerine sarımsaklar doğranır, tuzu ve biberi ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Ocaktan indirilince servis edilir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KATMER

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 su bardağı un bir bardağı su,bir miktar tereyağı,peynir veya kavrulmuş kıyma,1 tatlı kaşığı tuz.

İki bardak un mayasız olarak içine bir tatlı kaşığı tuz konarak kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Oklava ile bir parmak kalınlığında açılır. Açılan hamurun üzerine yağ sürülerek rulo haline getirilir. Rulolar küçük yumaklar halinde kesilerek oklava ile on beş yirmi santim kadar açılır.

Hazırlanan katmerler; ekmek sacı veya tavada iki tarafı pişirilir. Ekmek sacı veya yanmaz tavada pişirilen katmerler sıcakken iki tarafı tereyağı ile yağlanır. İstenilirse tavada kızgın bol yağ ile kızartılır. Sıcak olarak servisi yapılır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

KAYKANA

MALZEMESİ: Yapılacak tepsiye göre un, yumurta, pekmez.

Un, yumurta, biraz da maya ile cıvıkça karılır. Miktarı ise kullandığınız tepsinin alabileceği kadar olmalıdır. Tepsi yağlanır, bu karışım tepsiye bir parmak kalınlığında dökülerek iki tarafı güzelce kızartılır. Kızartılan hamur soğuyunca üzerine kalınca beyaz pekmez veya kara pekmez sürülür. Hamur; bıçakla börek büyüklüğünde kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAYSI REÇELİ

2 kilo şekerpare kaysı
2 kilo toz şekeri
3 küçük topak limon tuzu

Kaslılar önce yıkanır. Çekirdekleri çıkartılır. İkiye bölünen kaysılar tencereye konulur. Üzerine şeker dökülür. Bir iki saat kadar bekletilir, kaysılar sulanır. Şeker ıslanmış olur. Tencere kısık ateşe konularak karıştırılır, kaynamaya başlayınca limontuzu ilave edilir. Kaynamaya başlayan reçelin üzerine köpük gelir, bu köpük delikli kepçe veya kaşıkla alınır atılır. Kaynamaya başlayınca beş dakika kaynatılır, tencere ateşten alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra beş dakika daha kaynatılır bu işlem üçüncü kez yapılır, soğuyan reçel kavanoza konur istenildiği zaman yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAVURMA SAC

1 kg Kavurmalık Et
1 kg Domates
0,5 kg Biber
0,5 kg Soğan
istenildiği kadar tuz, pul biber, karabiber
isteildiği yağ Sıvı veya Katı Yağ
ateş için odun ve mangal kömürü

İlk önce sac ateşin üzerine konur. Ardından yağ eritilmek üzere saca konur. Eridikten sonra soğanlar konur. Soğanlar iyice pişince biber konur ve ikisi birlikte bir süre karıştırılır. Et olgunlaşıp suyunu çekince üzerine doğranan domatesler dökülür biraz domatesler ölene kadar karıştırılır. Sac ateşten alınır hafif soğuyunca servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KATIKLAŞ (SÜZME YOĞUR AŞI)

500 Gram Katık (Süzme Yoğurt)
Yarım Çay Bardağı Pirinç
3 Çorba Kuşağı Un
1 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya margarin
1 Kaşık nane
Yarım Yemek kaşığı Salça
İstenildiği kadar acı veya tatlı pul biber.
5 bardak soğuk su

Pirinç ayıklanır ve yıkanarak tencereye konulur katık tencereye konulur, , üç yemek kaşığı un eklenir ve yumurta kırılarak çırpma teli veya kaşık ile iyice yavaş yavaş soğuk su konularak özenir.

Özenerek karışım ayrandan biraz koyu halde tencere ateşin üzerine konur.

Bu karışım devamlı karıştırmak kaynayana kadar devamlı karıştırılır karıştırılırken koyulaşır ise sıcak su ilave edilir. Çorba kaynadıktan sonra ateş kapatılır ve tenceredeki çorba 3-4 dakika daha karıştırılır ve istenildiği kadar tuz ilave edilir. Önce tuz konursa çorba kesilir

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Yağ tavasında tereyağı veya margarin eritilir, üzerine salç okaradk karıştırılır, istenildiği kadar biber konulur ve nane ilave edilerek sos elde edilir. Kızgın halde çorbaya dökülerek hafifçe karıştırılır. Çorba sıcak olarak servis yapılır. İstemeyenler çorbaya pirinç koymadan da çorbayı yapabilirler.

Bu çorba Çorum'da düğünlerin beşli denilen başyemeğidir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAYPAK AŞI

MALZEMESİ:2-3 porsiyon için:1 çiğ yumurta,1 su bardağı kesilmiş hamur. 1 su bardağı yoğurt. 3 diş sarımsak,2 yemek kaşığı tereyağı,1 yemek kaşığı nane

Önceden üçgen şeklinde kesilerek kurutulmuş hamur sıcak suda haşlanarak suluca kaba alınır. Hafif soğumaya bırakılır. Üzerine kaynar olarak yoğurt dökülürse çorbanın tadı bozulur, çünkü yoğurt fazla sıcaktan kesilir. Hafif soğuyan kaypak aşının üzerine bol sarımsaklı yoğurt katılır. Yağ tavasında bir miktar tereyağı eritilir, içine 1 adet yumurta kırılır. Yumurta pişince içine bir miktar kuru nane, pul biber ilave edilerek dökülür.

Bu karışım haşlanmış Kaypak aşına yoğurt katılmış hamurun üzerine dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAYSI REÇELİ

2 kilo şekerpare kaysı
2 kilo toz şekeri
3 küçük topak limon tuzu

Kaslılar önce yıkanır. Çekirdekleri çıkartılır. İkiye bölünen kaysılar tencereye konulur. Üzerine şeker dökülür. Bir iki saat kadar bekletilir, kaysılar sulanır. Şeker ıslanmış olur. Tencere kısık ateşe konularak karıştırılır, kaynamaya başlayınca limontuzu ilave edilir. Kaynamaya başlayan reçelin üzerine köpük gelir, bu köpük delikli kepçe veya kaşıkla alınır atılır. Kaynamaya başlayınca beş dakika kaynatılır, tencere ateşten alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra beş dakika daha kaynatılır bu işlem üçüncü kez yapılır, soğuyan reçel kavanoza konur istenildiği zaman yenilir

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAVURMA SAÇ

1 kg Kavurmalık Et
1 kg Domates
0,5 kg Biber
0,5 kg Soğan
istenildiği kadar tuz, pul biber, karabiber
isteildiği yağ Sıvı veya Katı Yağ
ateş için odun ve mangal kömürü

İlk önce sac ateşin üzerine konur. Ardından yağ eritilmek üzere saca konur. Eridikten sonra soğanlar konur. Soğanlar iyice pişince biber konur ve ikisi birlikte bir süre karıştırılır. Et olgunlaşıp suyunu çekince üzerine doğranan domatesler dökülür biraz domatesler ölene kadar karıştırılır. Sac ateşten alınır hafif soğuyunca servis edilir

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAVURMA PATLICAN

1 Kilo patlıcan
200 gram kuşbaşı veya kıyma
1 baş kuru soğan
2 büyük domates
1 kaşık salça
İstenildiği kadar tuz
4-5 adet yeşilbiber
İstenilirse pul biber
1 fincan sıvı veya 1 kaşık margarin

Patlıcanların yarı kabukları uzunlamasına soyulur. Patlıcan çekikli ise bir miktar tuz konularak fazla bastırmadan ovulur. Bir kaba doğranır o kaba soğuk su konularak bekletilir.

Tencereye yağ konularak Soğan soyularak doğranır et konulur ve hafif kızarana kadar soğan ile haşlanır. Sonra tencereye doğranan domatesler konulur yeşilbiber ilave edilerek biraz karıştırılır.
Kapta bulunan patlıcanlar birkaç kere sudan geçirilerek patlıcanın siyah suyu akıtılır ve tencereye konulur. Tencereye konulan patlıcanların üzerine tuz ekilir ve salça konulduktan sonra iyice karıştırılır. **ÇORUM'DAN**

Patlıcanları kapatana kadar sıcak su konulur ağzı kapatılarak pişmeye bırakılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KAZAN MANTISI

MALZEMESİ : 4 bardak un,1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,1 yemek kaşığı tuz,1,5 su bardağı ılık su, istenilirse 10 gram kavrulmuş kıyma,1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ
Çabucak hazırlanan ve yapılır yapılmaz hemen tencereye konularak pişirilirken istenilirse içine bir miktar kavrulmuş kıyma da konulan bir çeşittir.

Un maya katılmadan katı bir şekilde yoğrulur, oklava ile 2 milim kalınlığında açılır.

Açılan hamur 3x3 ebadında kesilerek dört kenarı birleştirilerek sıkılır. İhtiyaç kadar yapılan mantı hazırlanarak ihtiyaca göre su bir tencereye su konularak kaynatılır, kaynayan suya bir miktar tuz atılır.

Kaynayan suya hazırlanan mantılar atılarak bir müddet kaynatılır ve sulu olarak alınarak tabaklara veya tepsiye dökülür.

İstenilirse üzerine kızgın yağ, salça ve bir miktar kıyma ile sos yapılır tabakların veya tepsinin üzerine ekilir. Biraz soğuyunca üzerine bol sarımsaklı yoğur ekilerek servis yapılır

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KELLE

Yarım Kilo büyükbaş kellesi
4 Diş sarımsak
İstenildiği Kadar Sirke
İstenildiği Kadar Tuz
İstenildiği Kadar Baharat

Kasaptan alınan kelle güzelce yıkanır. Birkaç parçaya bölünür ve alacağı büyüklükte bir tencereye konulur. (Düdüklü Tencerede pişirilmesi tavsiye edilmez lezzeti gider) İçine alabileceği kadar su konularak taşmayacak ateşte bir buçuk iki saat kadar pişirilir. Kelle pişirilirken suyu azalırsa kaynar su ilavesi yapılır.

Ocaktan alınan kelle küçük parçalara bölünerek istenildiği kadar tuz eklenir ve bir taşım daha kaynatılır.

Kelle ve suyu iki derin kaba konularak 4 dört diş sarımsak ezilerek kellenin üzerine ekilir. İstenildiği kadar sirke ve baharat eklenerek servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KELLE ÇOŞ

Yarım Kilo büyükbaş kellesi
6 Diş sarımsak
Bayat Yarım Ekmek
Yoğurt
İstenildiği Kadar Tuz
İstenildiği Kadar Baharat

Kasaptan alınan kelle güzelce yıkanır. Birkaç parçaya bölünür ve alacağı büyüklükte bir tencereye konulur. (Düdüklü Tencerede pişirilmesi tavsiye edilmez lezzeti gider) İçine alabileceği kadar su konularak taşmayacak ateşte bir buçuk iki saat kadar pişirilir. Kelle pişirilirken suyu azalırsa kaynar su ilavesi yapılır.

Ocaktan alınan kelle küçük parçalara bölünerek istenildiği kadar tuz eklenir ve bir taşım daha kaynatılır.

Bayat ekmek iki kaba küp şeklinde kesilerek konulur. Kelle eti ekmeğin üzerine doğranır ve üzerine kelle ve ekmeklerin aldığı kadar kele suyu kadar ekilir. Soyulmuş üç diş sarımsak pıçak ile kelle coşun üzerine doğranır. İstenildiği kadar baharat etlenerek en son üzerine bolcu yoğurt ekilir ve servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KEŞKEK

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,500 gram kemikli yağlı koyun eti (Etlik zamanı yapılmış kemikli koyun eti daha makbuldür),3 su bardağı bütün yarma, iki baş büyük soğan, baharat, kırmızı biber, salça.

Keşkek kazanı varsa, keşkek kazanında. Keşkek kazanı yoksa güveçte de pişirilebilir. İstenirse ekmek fırınında pişirttirilir. Yarmalar yıkanarak pişirilecek kabın içine konur, Etlik dikisi yoksa kasaptan alınmış kemikli yağlı koyun eti çiğ olarak tencereye konulur iki baş kuru soğan doğranarak yarmaların içine karıştırılır. Bir miktar su konulur, baharat ve tuz, salça konularak pişirme kabının kapağı kapatılır.

Kapatılan kapağın hava almaması için etrafı cıvık hamurla kapatılır. Bir santim kadar yeri boş bırakılır. Buradan buharın çıkması gereklidir. Fırında pişirilme için fırın ustasına yollanır, ya da kısık ateşte bir saat kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KETE

3 su bardağı un
Biraz tuz
1 kaşık tereyağı
Bir kaşık salça

Çoğunlukla kete ev ekmeği yapan kadınlar öğür olarak kendilerine yaptıkları mayasız hamurdan orta boy kalınca açılarak sacda pişirilen ekmek çeşididir.

Evde keke yapmak için hamur yoğrularak yumak haline getirilir ve yumaklar oklava ile açılın yanmaz tavada iki tarafı hafif kızartılana kadar pişirilir ve üzerine yağ ile salça karışımı sürülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

DOMATES ÇORBASI

4 kaşık un
2 kaşık margarin
1 kaşık salça
3 adet olgun kırmızı domates
İstenildiği kadar biber ve tuz

Margarin tencerede eritilerek kızdırılarak eritilir. 4 kaşık un bu yağın üzerine dökülerek karıştırılarak un kavrularak helva kıvamında kızartılır. Kızaran unun üzerine salça ilave edilerek karıştırılır. Tencere bir ateşten alınır. Yıkanan domatesler rendeden geçirilir un ve salçanın üzerine dökülerek karıştırılır. İstenildiği kadar tuz ve kırmızıbiber konulur. Tencereye bir miktar sıcak su konularak karıştırılır ve kısık ateşin üzerine konulur tencere kaynayana kadar karıştırılır. Ateşten indirilince sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

7

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

250 gram mercimek
1 su bardağı un
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 küçük baş soğan
1 kaşık salça
Pul biber
İstenildiği kadar tuz

Mercimekler güzelce ayıklanarak, ayıklanan mercimekler iyice yıkanarak süzgeçten süzülür.

Yıkanan ve süzdürülen mercimek bir tencereye konarak mercimeklerin konulduğu tencereye mercimekleri kapatan sudan biraz fazla su konularak haşlanmak için ateşe konulur küçükbaş soğan soyularak içine bütünce konulur istenildiği kadar tuz ilave yapılır.

Mercimekler haşlanır iken iki yemek kaşığı yağ tencerede eritilir kızgın yağın üzerine un konularak karıştıra karıştıra helva unu gibi hafif kokana kadar kavrulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Kavrulan un soğuyunca az bir su konarak kaşıkla karıştırılarak topaklanmadan su katılarak cıvıtılır. Bu sıvılaştırılmış un haşladığımız sıcak mercimeğin içine katılarak ocağa konulur ve karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir karıştırılmaz ise un topaklanır . kaynayan mercimek çorbası ocaktan alınır.

İki yemek kaşığı yağ ateşe küçük bir kap ile eritilerek içerisine bir kaşık salça ve kırmızıbiber konularak karıştırılır, ağız tadına göre istenilen baharatlardan ve kuru nane de kavrularak tabaklara konulan çorbanın üzerine kaşıkla konularak servis yapılır. Artan yağ artan tencereye akıtılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KIYMALI PİDE

Kıymaya evde bol soğan doğranarak karıştırılır. Karışım Pazar ekmeği yapan fırına götürülür. Pazar ekmeği hamurunun içine bu karışım konulur, fırına sürülür.

Fırından çıkan pidenin üzerinde bulunan uğra süpürüldükten sonra tereyağı ile yağlanır, yayvan bir sepete konularak eve getirilir ve servis yapılır.

Şimdi fırınlarda harçları bulunmakta olup yaptırılıp sunulabilmekte veya eve götürmek için paket yaptırılmaktadır.

Fotoğraflarda bulunanlar Osmancık Caddesi Azim Fırını Osman, Sadi Ali, Adem ve Abdullah!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

EV YAPIMI KIYMALI PİDE

300 Gram Kıyma
500 Gram Un
Bir miktar yağ
4 yumurta
Bir miktar tuz

Un bir kasa konularak maya eklenip ılık su ile yoğrulur. Kulak memesi sertliğinde olan hamurun mayası gelmesi için beklenirken kıyma bir tavada kavrulur. Üzerine kavrulur iken bir miktar tuz serpilir.

Mayası gelen un dörde bölünerek temiz bir yere hafif un serpilerek yumak tutulur ve uzunlamasına açılır. Kavrulan hamurun içerisine kıyma konulur.

Fırının tepsisi hafifçe yağlanır ve kıymalı hamur kenarları bükülerek yağlanmış tepsiye konulur ve her pidenin üzerine birer yumurta kırılarak 200 derece ısıtılan fırına sürülür ve 40 dakika kadar fırında bekletilir. Tepsi fırından çıkartılarak hazırlanan pideler kesilerek servis yapılır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATATES KIZARTMASI

1 Kilo patates
İstenildiği kadar tuz
İstenilirse pul biber
2 fincan sıvı veya 2 kaşık margarin

Patatesler soyulup yıkanır, istenilir ise kangal yarım santimlik kalınlığında istenirse dikdörtgen prizma şeklinde 1x1 boyunda doğranır.

Tavada yağ kızdırılarak patatesler yağa dökülür. İstenildiği kadar kızartılarak servis yapılır.

Yana istenilirse çarliston biber veya yeşil biber, domates, patlıcan da kızartılarak kızartma çeşidi ile servis yapılır.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KOLAY KAŞARLI ÇÖREK

2 su bardak ılık su
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardak yoğurt
1 kiprit kutusu kadar yaş maya
1 su bardak sıvı yağ
8 su bardağı un
2 yumurta
200 gram kaşer peyniri
bir miktar susam
bir miktar çörek otu
bir tatlı kaşığı tuz

Maya, bir bardak yoğurt, bir bardak sıvı yağ, iki bardak ılık su , şeker, tuz konularak yumurtalar kırılır bir tanesinin sarısı alınarak bir kapta muhafaza edilir bu sarı bir kaba konularak kolay hamur böreğinin üzerine sürülmek için bekletilir.

Kaba un yoğurularak kulak memesi halinde olacak şekilde hazırlanır.

Fırın tepsisinin altına az bir sıvı yağ ile yağlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Kaşarlar ince dilimler halinde doğranarak hazırlanır.

Yoğrulan hamurun yarısı alınarak tepsiye güzelce eşit şekilde yayılır. Bu yayılan hamurun üzerine kesile kaşarlar sıra ile düzülür. Kalan hamur azar azar alınarak tepsiye döşenmiş kaşarın üzerine yayılır.

Bir bıçak alınarak tepsi önce ikiye, daha sonra eşit şekilde kareler halinde kesilir. Kesilen hamurun üzerine fırça ile aldığımız yumurta sarısı sürülür susam ekilir, çörekotu da serpilir.

Tepsiden 15 dakika kadar hamurun mayası gelmesi beklenir. Fırın 200 derecede ısıtılır ve tepsi fırına sürülür.

Kızdırılmış Fırında 20 dakika kolay hamur böreği pişirilir. Fırından çıkartılınca biraz soğuması beklenir bıçak ile kesilen yerlerden tekrar kesilerek erimiş kaşarlar ayrılır.

Biraz soğuyunca servis yapılır! İyice soğuyunca da tadı değişmeyen nefis bir kolay hamur böreği elde etmiş olursunuz!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KURU KÖFTE

4 kişilik
Yarım kilo orta yağlı dana kıyması
Yarım bayat etmek
Bir yumurta
Bir baş soğan
İki diş sarımsak
İstenildiği kadar baharat tuz
İstenilirse kekik

Kıyma bir kaba konularak bayat ekmek ufalanır ve kıymanın üzerine dökülür, bir yumurta sarısı ile kıyma üzerine kırılır. Kıyma üzerine daha önceden kabuğu ayıklanmış soğan doğranır. Üzerine tuz ve baharat dökülerek elle güzelce yoğrulur.

Yoğrulan köfteler istenildiği büyüklükte alınarak avuç içi su ile ıslatılarak köfteler yassılanır. Köftelerin kızaracağı tava kızdırılarak az bir yağ eritilerek köfteler kızartılır. Kızaran köfteler sıcak olarak servis edilir. İstenilirse çeşni versin diyerek kuru kekik köftelerin üzerine serpilir. Mevsimine göre kızartılan patates, domates yeşil biber, patlıcanla tabağa alınarak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KÖFTE SULU

250 gram kıyma
5 küçük dilim bayat ekmek
1 fincan pirinç
1 yumurta
2 diş sarımsak
Yarım yemek kaşığı salça
1 baş küçük kuru soğan
Bir miktar un
Bir miktar tuz
Bir miktar biber

Kıyma derin bir kaba konularak bayat etmeğin içi ve dışı ufaltılır. Üzerine yumurta kırılır biber ve istenildiği kadar da tuz ilave edilerek yoğrulur.

Yoğrulan köftelik avuç içine biraz un sürülerek yuvarlanacak köftenin yapışması önlenir. Bir küçük tepsi veya yayvan kabın altına da un serpilir. Avuca sürülen unun bulunduğu ele fındıktan biraz büyükçe olacak kadar köftelik alınarak yuvarlatılır. Yuvarlatılan köfteler bitince bir fincan pirinç ayıklanarak güzelce yıkanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Tencereye tere yağ veya zeytinyağı dökülerek kızdırılır yuvarlanan köfteler kızgın yağın içerisine atılarak karıştırılır ve üzerine yarım kaşık salça ile hazırlanmış olan kaynar su ilave edilerek bir taşım kaynatıldıktan sonra pirinci ilave edilerek karıştırılarak tencere kısık ateşte pirinçler pişene kadar kaynatılır. Sulu köfte hafif soğuyunca servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KÖLEMEZ SASAK BEYNİ

MALZEMESİ **:** İstenildiği kadar yoğurt ve pekmez,(Pekmez olmazsa toz şekerle de yapılabilir)

Yoğurdun içerisine bir miktar siyah veya beyaz pekmez konularak karıştırılır. Bu karışım tamamen karıştırılmadığı için,yoğurt ve pekmez bulamacının görünümü beyaz ve pekmezin rengi ile göze ve iştaha hitap eder. Karışım,tabakla servis yapılarak,ekmek batırılarak yenilir.

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

KÖME:

25-30 dizin köme için 40-50 santimlik iplere ceviz iğne ile dizilir. 7 saplı pestil hamuruna bakınız pestil, yarım kilo katık konularak karıştırılır. Bu karışım ince elekten geçirilerek 2 saplı bal başı pekmez ile 7 saplı su ocağa konularak kaynatılır. Kaynayan pekmezli suya hazırlanan pestil karışımı atılarak karıştırılarak pişirilir. Bir miktar sonra başka bir yerde kaynatılmış süt kaynatılan bu karışımın içine karıştırılır. Ocaktan alınan karışım dar ve derin bir kaba boşaltılır. İpe düzülmüş bulunan ceviz dizileri sırayla bu karışıma batırılarak çıkartılır. İpe dizili ceviz dizileri bu karışıma birkaç kere batırılarak cevizler bu karışımla iyice kaplanana kadar en az üç kere batırılır ve kurutulmak için asılır ve kurumaya bırakılır. Kuruyan dizilerin üzerine nişasta sürülerek nemsiz bir ortama kaldırılırlar.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KÖPOĞLU KÖPEK SALATASI (PATLICAN SALATASI)

4 Adet orta boy patlıcan
1 büyük baş soğan
2 adet salatalık
iki orta boy domates
Biraz sirke
Biraz zeytinyağı
Biraz tuz

Köpoğlu köpek salatası biraz yemek ismi olarak ters gözükse bile patlıcan salatası da denilmektedir.

Patlıcanlar ateşe girince patlamasın diye bıçak ile bir iki delik açılır. Ateşte patlıcanlar pörsüyünceye kadar bırakılır. Ateşken alınan patlıcanlar kabukları ayrılır ve kaba doğranır. Salatalık kabuğu soyularak doğranır, soğan ve domates doğranarak karıştırılır.

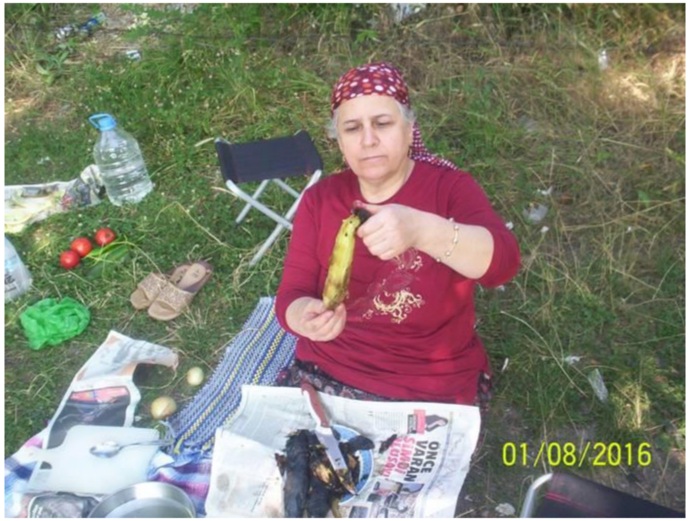
Bu karışım el ile güzelce yoğrulur ise tadı biraz daha güzel olur.

Sonra tuz, sirke ve zeytinyağı katılarak güzelce karıştırılır ve yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)



[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KURU FASULYE

3 su bardağı kuru fasülye
2 baş kuru soğan
250 gram kuşbaşı et
yarım su bardağı sıvı yağ veya ki yemek kaşığı katı yağ
bir yemek kaşığı salça
istenildiği kadar tuz
istenildiği kadar kırmızı pul biber

Kuru fasulyeler bir kaba alınarak taş ve çöp verse ayıklanır güzelce soğuk su ile yıkanarak tencereye konulur ve haşlanır.

Haşlanan kuru fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kaba alınır.

Soğanları soyarak bir kenara alınır.

Kuşbaşılar tencereye kısık ateşin üzerine konulur yarım bardak yağ tencereye akıtılır. Etler biraz çevrilir hafif kızartılır bunları üzerine soğanlar doğranarak soğanların hafifçe kızartılırlar.

Kızartılan karışımın üzerine bir kaşık salça ilave edilerek karıştırılır.

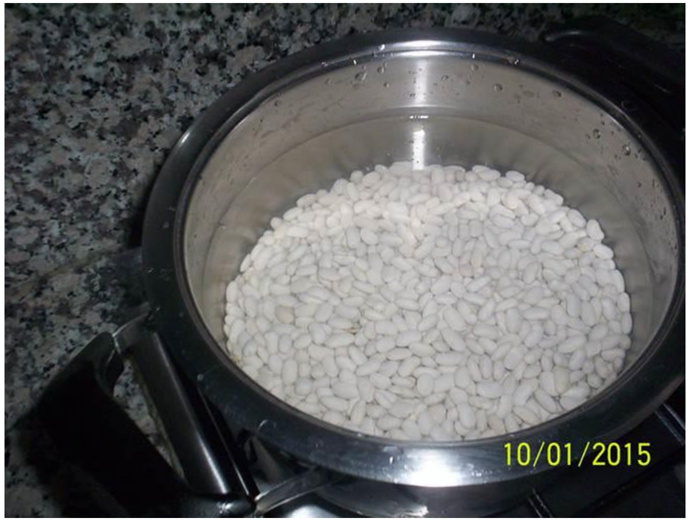
Süzülen ve süzgeçti bulunan kuru fasulyeler bu karışımın üzerine konulur ve karıştırılır. Üzerine

istenildiği kadar tuz ve kırmızı pul biber dökülür ve bir tarafta ısıtılmış kaynar su fasulyeleri kapatacak kadar tencereye konulur.

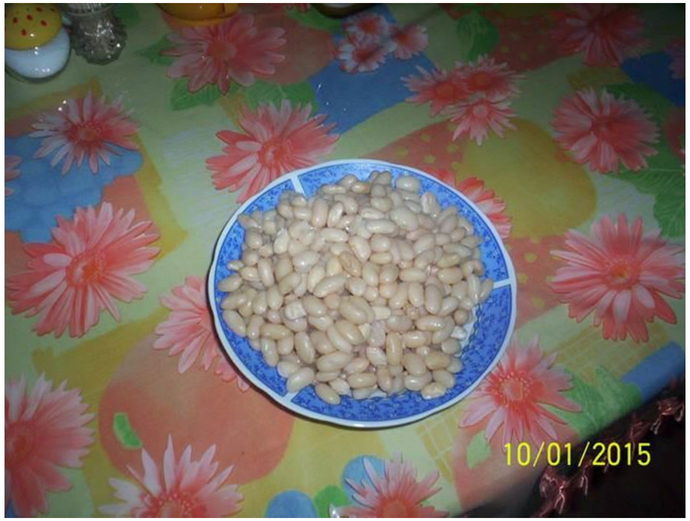
Kısık ateşte fasulyeler pişene kadar bekletilir. Sıcak olarak servis yapılır!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KURU FASULYE PİYAZI

1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye, 1 adet soğan,
1 adet limon suyu istenirse sirke,
Zeytinyağı,
Tuz
kırmızı toz biber

Daha önce haşladığımız kuru fasulyenin üzerine bir baş soğan doğranır, üzerine istenirse liman, istenirse sirke dökülür tuz ve kırmızı biber eklenerek karıştırılır. İstenilirse karışımın üzerine maydanoz yaprakları serpilir ve servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KURU MANTI

MALZEMESİ : 2-3 porsiyon-200 Gram kıyma 1 baş büyük soğan,4 bardak un,1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,1 yemek kaşığı tuz,1,5 su bardağı ılık su,1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ

Her zaman yapılmayan, yada misafir geldiği zaman hazırlanan bir mantı çeşididir.

Özelliği, hamurunun diğer mantı hamuruna göre biraz daha sert ve kalın olmasıdır.

Önce mantının içerisine konacak harç hazırlanır.

Hazırlanışı: 4 bardak una 1 kaşık tuz konularak un, su ile katıca yoğrulur.

Yoğrulan hamur üç yumak haline getirilir

Her yumak oklava ile 2 milim kalınlığında açılır.

Hamur çay bardağı ile yuvarlak olarak kesilir .

İçerisine kavrulmuş kıyma ve ince doğranmış maydanoz, istenirse kıymanın içine soğan doğranarak

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

haşlanarak konulur.

Çay bardağı ile kesilen hamurların içlerine aldığı kadar bu malzeme konulur

6-7 kanat olarak uçları birleştirilerek bükülür.

Bükülen kısımlar altı yağlanan tepsiye bükülen taraflar tepsinin altına gelecek şekilde tek tek dizilir.

Tepsi dolunca tepsi ateşte döndürülerek kızartılır, Alt tarafı kızaran kuru mantı ters yüz edilerek üst kısmı da aynı şekilde kızartılır.

Kızarma işlemi bitince, tepsiye salçalı ve yağlı su ilave edilerek ateşin üzerinde tepsi çevrilerek mantı pişirilir.

İsteğe göre bu işlem su kalmayana kadar pişirilebildiği gibi hafif sulu olarak ta pişirilebilir. Pişen mantı soğumaya bırakılır. Ilık olarak tabakla yada tepsi ile servis yapılır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökülür

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KURUTULMUŞ DOLMALIK BİBER

Yaz aylarında ipe düzülerek kurutulan dolma biberler, kışın 10-20 arası kurutulmuş biber kaynar suya atılarak haşlanır. Haşlanan biberler süzgeçe alınarak soğuk su ile yıkanırlar.

1 yemek kaşığı salça
1 baş büyük kuru soğan
1 büyük olgun domates
Bir miktar pul kırmızı biber
Bir miktar Maydanoz
Bir miktar dereotu
İstenildiği kadar tuz

Birerlerin başları bıçakla kesilerek tohumları çıkartılır. Temizlenen biberler soğuk su ili içi dışı yıkanır.

Pirinç ayıklanarak soğuk suda yıkanır,bir kaba kuru soğan ince olarak kıyılarak konur,üzerine yıkanan pirin konur,kıyma,domatesin kabuğu soyularak doğranır,salça,tuz,pul biber,maydanoz ve dere otu katılarak yoğrulur. Yıkanan biberlerin içerisine parmakla az miktarda tuz sürülerek yoğrulan malzeme

doldurularak pişirilecek tencereye ağzı yukarıya gelecek şekilde dizilir, istenirse biberlerin başlarından çıkan kapak dolmanın üzerine konularak, bir miktar sıcak su

biberlerin üzerini kapatacak şekilde konur, istenirse birkaç domatesin içi çıkartılarak doldurulur; bir yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağı konarak kısık ateşte pişirilir.

Pişirilince sıcak servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

KUŞBURNU YAPIMI:

Kuşburnu meyvesi güzelce yıkandıktan sonra banmada iyice pişirilir. Pişirilen kuşburnu meyvesi ilistirden geçirilerek kuşburnun tohumları alınır, kuşburnunun etli kısmı tekrar ince elekten geçirilir. Kara pekmezle kaynatılır. Son zamanlarda kara pekmez yerine kuşburnu şeker ile kaynatılmaktadır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

LAHANA ÇIRPMASI BULGUR PİLAVI

1 Kaşık tereyağı
1 Fincan tereyağı
3-4 Lahana Yaprağı
2 Bardak pilavlık bulgur
3 Bardak su
istenildiği kadar tuz

Lahana yaprakları güzelce yıkanır, süzüldükten sonra ince olarak marul doğramış gibi doğranır.

Tencereye tereyağı ve zeytinyağı konularak lahanaları koyarak yağ ile karıştırılır.

Karıştırılan lahananın üzerine bulgurlar konur istenildiği kadar tuz konularak üç bardak sıcak si ilave edilerek karıştırılarak kapağı kapatılır. Kızık ateşte suyu çekene kadar pişirilir!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

LAHANA DOLMASI

1 orta boy lahana
2 su bardağı pirinç
Yarım kilogram orta yağlı kıyma
Büyük bir baş kuru soğan
Bir yemek kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
Yarım yemek kaşığı tuz
İstenilirse kırmızı pul biber
Bir baş sarımsak

Pirincin taşı ve kabuğu ayıklanarak yıkanır. Soğan soyularak ince kıyılır, maydanoz kıyılır.Bir kap içerisinde malzemeler iyice karıştırılarak yoğrulur.

Daha önce dallara ayrılan lahana bir tencerede su kaynayınca haşlanarak bir süzgeçte süzülür ve soğuk su ile yıkanırlar. Lahananın kalın damarlı kısımları kesilerek tencerenin altına dizilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Lahana yapraklarının içine hazırlanan iç konularak sigara gibi sarılır,sarılan dolma iyice birleşsin diyerek sıkılır. Dolmalar bir tencereye sıralanarak

konulur. Sarma işlemi bitince bir baş sarımsak soyularak soyulmuş sarımsaklar tencerenin üzerine serpilir, bir miktar yağ ve dolmaları örtecek kadar su konulur, bir miktar tuz, biber istenirse salça ilave edilerek dolmaların üzerine bir tabak ters olarak konularak kısık ateşte pişirilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

İKİNCİ CİLDİN SONU

İkince ciltte alfabetik dizinde tekrar başka isimler altında yemek tarifi görebilirsiniz!

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-625-95123-4-1 (2.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 2